

Süßer Hirsebrei mit Zimt- Zucker, Joghurt und Konfitüre



| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|--------|---|--|
| 150 g | Goldhirse | Hirse bei mittlerer Hitze im Topf ohne Fett etwa 5 Minuten langsam anrösten, dabei ständig umrühren. Die Hirse entwickelt dabei ein sehr gutes Aroma! |
| 500 ml | Milch | Aufgießen und mit der Geschmackszutat etwa 15 Minuten leise köcheln lassen, dann ausschalten, Deckel aufsetzen und noch eine halbe Stunde ausquellen lassen. |
| etwas | Zitronenschale oder Tonkabohne oder Vanille | |
| etwas | Zimt- Zucker | Hirsebrei etwas auflockern, mit den übrigen Zutaten schön anrichten. |
| 500 ml | Natur Joghurt | |
| 4 EL | Kirschkonfitüre (oder andere Früchte) | |